

Ravioli mit Flusskrebs-Ricotta-Füllung und Safran-Schaum

Für zwei Personen

Für den Ravioli Teig:

3 Eier	1 TL Rapsöl	150 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Ravioli-Füllung:

150 g Flusskrebisfleisch	50 g rote Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
1 EL Öl	3 EL Ricotta	1 Bund Petersilie
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Kerbel	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Safranschaum:

1 Zitrone	1 Orange	100 ml Sahne
150 ml Fischfond	0,05 g Safran	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwei der Eier trennen. Das Mehl, den Grieß, das Öl, ein ganzes Ei und zwei Eigelbe mit zwei Esslöffeln Wasser und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie einrollen und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Den Rosmarin, den Kerbel und die Petersilie gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Kräuter sehr fein hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

Das Krebsfleisch in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit der Nudelmaschine zwei bis drei Millimeter ausrollen und mit einem Teigrädchen in fünf Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Nudelquadrate jeweils einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und mit der zweiten Hälfte der Nudelquadrate belegen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

Die Ravioli im erhitzten Salzwasser zehn bis zwölf Minuten garen. Anschließend die Ravioli abseihen.

Für den Safranschaum die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schale der Orange abreiben. In einem kleinen hohen Topf den Fischfond, den Safran und die Sahne erwärmen. Mit dem Zitronensaft, dem Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig schlagen.

Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit dem Safranschaum übergießen und servieren.

Manfred Winkler am 28. April 2015